REVUE DE VITICULTURE

LA LOI DU 31 MARS 1931
PORTANT AUGMENTATION DES DROITS DE DOUANE SUR LES VINS

Le Gouvernement et le Parlement viennent de donner, dans une certaine mesure, satisfaction aux revendications du monde viticole, en augmentant les droits de douane sur les vins. On sait la complexité d'une telle réforme à l'heure actuelle, puisqu'il s'agissait, à la fois, de remédier à la crise viticole de surproduction, en protégeant les viticulteurs, et de tenir compte également des engagements pris à l'égard de certaines nations étrangères et en particulier de l'Italie, avec lesquelles nos droits sur les vins avaient été consolidés par l'accord du 8 mars 1928.

La loi nouvelle du 31 mars 1931 porte donc d'une part le relèvement des droits sur les vins autres que les vins de liqueurs (article 1er), tout en prévoyant d'autre part la possibilité, pour le Gouvernement, d'accorder par décrets des contingents à tarif réduit (article 2).

Voici les nouveaux droits, tels qu'ils figurent au tableau annexe, pris en application de l'article 1er : 84 francs par hectolitre de liquide *pour les moûts de vendange importés autrement qu'en bouteilles*, flacons, cruchons et contenants analogues (n° 171 du tarif), jusqu'à 12 degrés d'alcool en puissance ou d'alcool acquis et en puissance, et à 12 degrés 1/10 et plus d'alcool en puissance ou d'alcool acquis et en puissance, avec, par degré et par hectolitre, un droit de douane égal au montant du droit de consommation de l'alcool, perçu sur l'alcool au-dessus de 12 degrés.

Pour les moûts, importés en bouteilles, le droit est de 153 francs par 100 kilogrammes brut.

En ce qui concerne les vins, autres que les vins de liqueurs et assimilés (n° 171 *bis* du tarif) importés autrement qu'en bouteilles, les droits sont de 84 francs jusqu'à 12 degrés et à 12 degrés 1/10 et plus, avec, en sus, pour chaque degré ou fraction de degré au-dessus de 12 degrés, un droit de douane égal au montant du droit de consommation de l'alcool. *Pour les vins importés en fiasques*, le droit est, par 100 kilogr., poids brut diminué de 20 %, de 168 francs sur les fiasques de 2 litres, et de 176 francs par 100 kilogr., poids brut diminué de 25 %, sur les fiasques de moins de 2 litres. Enfin les vins mous-

seux importés en bouteilles acquitteront désormais, par 100 kilogr. brut, un droit de 178 francs, et les vins non mousseux importés dans les mêmes conditions, un droit de 244 francs (art. 1er et tableau annexe).

L'article 2 est capital, puisqu'il représente le sacrifice consenti par notre viticulture aux puissances étrangères pour éviter la dénonciation des traités conclus et permettre, dans l'avenir, la négociation de nouveaux accords ; ledit article autorise donc le Gouvernement à accorder, par décrets rendus sur la proposition des ministres de l'Agriculture, du Commerce et de l'Industrie, des Affaires étrangères et du Budget, des réductions de droits. Mais cette mesure, pour sauvegarder les intérêts des producteurs français, devra être prise dans des conditions précises que spécifie nettement le législateur : elle ne pourra s'appliquer qu'aux vins figurant sous le numéro 171 *bis* du tarif, et non aux moûts énumérés à la position 171 ; elle ne sera valable que dans la limite de contingents, et moyennant des avantages corrélatifs ; enfin, en aucun cas, ces réductions de droits ne pourront ramener la taxe exigible au-dessous des droits fixés par les lois du 2 mars 1928 et du 2 avril 1928 (article 2).

L'article 3 représente, pour la viticulture, une nouvelle garantie, puisqu'il prévoit que les décrets accordant des contingents devront contenir une disposition prévoyant, en cas d'application de mesures législatives comportant une restriction au libre droit de disposer de tout ou partie de la récolte, une réduction automatique des contingents dans une proportion égale à celle imposée aux viticulteurs français (article 3).

La loi du 31 mars 1931 représentant une extension faite aux vins, des pouvoirs du Gouvernement en matière douanière, l'article 4 spécifie, conformément à la procédure applicable en la matière, que les décrets portant concession de contingents devront être soumis à la ratification du Parlement dans les 7 jours qui suivront leur publication ou à la première séance de la Chambre si elle ne siège pas à cette époque (article 4).

Enfin, l'article 5 laisse au Gouvernement le soin de fixer par décrets la date de mise en application du tarif prévu à l'article 1er précédemment analysé (article 5).

Deux décrets viennent donc d'être pris, le 31 mars dernier : l'un général, pour fixer au 1er avril la date de mise en application du tarif nouvellement établi ; l'autre, particulier, pour accorder à l'Italie un contingent de 20.500 hectolitres de vins autres que de liqueur, inscrits au n° 171 *bis* du tarif des douanes. Ce contingent sera admis pendant le mois d'avril 1931 aux droits fixés pour ces produits par les lois des 2 mars 1928 et 2 avril 1928.

Conformément à l'article 3 de la loi, le décret du 31 mars, fixant ce contingent, prévoit en son article 2 une restriction automatique de ce dernier dans le cas où des mesures législatives seraient prises pour imposer des restrictions au libre droit qu'ont les viticulteurs français de disposer de tout ou partie de leur récolte.

Nous avons tenu nos lecteurs suffisamment au courant des revendications du monde viticole pour qu'ils puissent se rendre compte aujourd'hui de la portée des mesures qui viennent d'être prises : au premier rang des préoccupations de

nos viticulteurs figurait certainement la réforme douanière, qui devait apporter une protection plus efficace à l'effort des producteurs et des commerçants. Le chiffre de 84 francs avait été proposé à l'unanimité par toutes les associations viticoles, comme représentant un maximum suffisant. Il y a donc lieu ici de remercier le Parlement et le Gouvernement, en la personne de M. le Président André Tardieu, de la promptitude avec laquelle ils ont répondu à l'appel des intéressés et du soin qu'ils mirent à prendre toutes garanties désirables pour que les sacrifices imposés à la viticulture représentent un minimum indispensable à la bonne entente internationale.

Charlotte DROUARD,

Rédactrice,

Secrétaire de la Direction de l'Agriculture.

CONTRIBUTION A L'ETUDE DE LA RESISTANCE PHYLLOXERIQUE ET DE LA RESISTANCE AU CALCAIRE DE QUELQUES PRODUCTEURS DIRECTS

Les producteurs directs, recherchés pour leur résistance aux maladies cryptogamiques, peuvent être cultivés, directs ou greffés. Beaucoup de viticulteurs, redoutant le greffage des hybrides et les complications qu'il entraîne parfois, plantent directement, et souvent au petit bonheur.

Depuis plusieurs années, j'étudie la résistance phylloxérique d'un certain nombre d'hybrides. C'est la synthèse de mes observations qui fait l'objet de cette étude. J'ai limité mes recherches aux numéros ayant une valeur culturale reconnue.

Pour préciser la résistance phylloxérique, je me suis basé sur le nombre, la grosseur, et surtout sur la pénétration, la gravité, des tubérosités phylloxériques. L'étude microscopique des lésions m'a permis d'apprécier non seulement leur gravité, mais aussi la faculté de réaction des racines, la possibilité variable qu'elles ont d'émettre des barrières de liège protectrices. J'ai chiffré le pourcentage des sommets de racines ravagés par l'insecte. Enfin, j'ai soigneusement noté tous les ans, la vigueur des souches observées, et tenu grand compte de cette vigueur pour mes conclusions. Je ne pouvais oublier, en effet, que 333 E. par exemple, éliminé au début par ce qu'il présentait des tubérosités importantes, a cependant pratiquement résisté.

Mes observations ont particulièrement porté sur les directs du champ d'expériences établi au domaine de l'Institut agricole, à Monlon, près de Toulouse.

Le sol de ce champ d'expériences silico-argileux, perméable, ne gardant pas l'eau l'hiver, sec pendant l'été et pauvre au surplus, est assez phylloxérant. La preuve en est fournie par le dépérissement phylloxérique nettement caractérisé du 1202 et des Aramons × Rupestris Ganzin, après le très sec été de 1928.

J'ai effectué en outre, de nombreuses fouilles dans les plantations de M. Eugène Rouart, au domaine de Bagnols par Castelnau-d'Estrétefonds. On verra que j'ai utilisé aussi pour certains numéros, le résultat de celles que mon élève, M. Kostow, a pu effectuer récemment dans les collections de l'école de Montpellier, grâce à la bienveillance de mon maître, M. Ravaz, et de son collaborateur, M. Branas.

Au cours de mes voyages annuels dans les vignobles d'hybrides, j'ai toujours noté la vigueur de ceux qui étaient plantés directs. J'ai eu la possibilité de faire à ce sujet des observations particulièrement précieuses dans les plantations de M. Seibel (Ardèche), et dans celles du plus haut intérêt, de MM. Villard et Bertille-Seyve à Saint-Vallier (Drôme).

Ces études dans différents milieux, m'ont permis d'apprécier, tout au moins partiellement, le comportement des producteurs directs dans des sols et des climats différents. Ces observations sont cependant trop peu nombreuses à mon avis, et il convient de ne considérer ce travail que comme une simple contribution à l'étude de cette délicate question qu'est la résistance phylloxérique.

On connaît l'importance très grande du climat et du sol, au point de vue de cette résistance. On sait, que les milieux chauds et secs facilitent la multiplication du Phylloxéra, autorisent un grand nombre de générations de l'insecte et gênent d'autre part le renouvellement de l'appareil radiculaire, renouvellement qui pourrait compenser les dégâts. Tel cépage qui tiendra à Toulouse, ne tiendra pas à Montpellier. C'est ce que ne devront pas oublier les viticulteurs du Midi ou d'Algérie qui liront ces lignes et qui devront le plus souvent recourir au greffage, s'ils veulent cultiver des hybrides.

Cépages rouges

Il y a parmi les anciens, deux numéros qui me paraissent avoir une résistance phylloxérique suffisante pour le Sud-Ouest. Ce sont le Seibel 1000 et le Couderc 7120.

Seibel 1000 est très vigoureux. On sait que la vigueur individuelle d'un cépage, est un facteur important de résistance, car cette vigueur permet la réfection d'un système radiculaire altéré par le Phylloxéra. Les racines sont demi-plongeantes. Je rappelle que la direction des racines a une importance aussi, au point de vue qui m'occupe. Le Phylloxéra, très aérobie, vivant surtout dans les couches superficielles du sol, respecte plus facilement les racines verticales plongeantes que les racines traçantes. Les nodosités et les tubérosités sont rares à Moulon et à Bagnols. Il est vrai que ces dernières sont pénétrantes. Malgré cela, à cause de leur petit nombre, les racines superficielles ne sont pas détruites. En somme, peu de dégâts. Il est regrettable, étant donnée la grande qualité de son vin, que la tendance à la coulure de ce numéro, et surtout sa très grande sensibilité à l'anthracnose, ne permettent pas son utilisation dans le Sud-Ouest.

Il paraît qu'à l'Ecole de Montpellier, Seibel 1000 a dû être arraché après quatorze ans de plantation, mais je connais des Seibel 1000 beaucoup plus vieux,

chez M. Maureau, à Salon. M. Villard, à Saint-Vallier, en a qui sont plantés depuis 1908 et qui tiennent encore. M. Humbert, dans le Jura, a une plantation datant de 1906.

Seibel 1000 supporte de bonnes doses de calcaire. Il résiste bien, chez M. de Lordat à Bram (Aude), dans un sol dosant 25 % de calcaire chlorosant, dans lequel Aramon × Rup. Ganzin N° 9 jaunit fortement.

M. Lebrun a signalé que S. 1000 a résisté dans la région de Châlons-sur-Marne à 47 % de carbonate de chaux.

Couderc 7120 présente dans la région toulousaine, peu de nodosités et de tubérosités. M. Kostow a constaté qu'à l'Ecole de Montpellier, 7120 se portait bien et n'avait que des tubérosités rares et sans gravité. Il est dommage que ce cépage soit particulièrement sensible au calcaire et qu'il chlorose à partir de 3 ou 4 % de carbonate de chaux.

Seibel 1020 est vigoureux direct à Moulon. Les racines de ce cépage sont puissantes, charnues et plongeantes. Les tubérosités sont rares, mais plus nombreuses et plus pénétrantes que celles du Seibel 1000. 30 % environ des sommets des racines sont ravagés.

Ce cépage doit pouvoir résister, et a en fait résisté dans les sols peu phylloxérants, assez frais et assez riches. Il supporte sans jaunir 22 % d'un calcaire dans lequel 3309 se chlorose nettement.

Seibel 2007 a, comme le 1020, un appareil radiculaire plongeant, sur lequel j'ai trouvé des tubérosités importantes. M. Crouzat a signalé des souches de ce numéro, qui auraient plus de 20 ans. Il est possible que dans certaines terres fraîches, fertiles et profondes, la grande vigueur de ce cépage compense au moins pendant un certain nombre d'années les lésions phylloxériques assez graves que l'on constate sur ses racines. Il chlorose très fortement chez M. de Capella, à 14,4 % d'un calcaire moyennement chlorosant dans lequel S. 4995, 5202 et 6740 sont exempts de chlorose.

Seibel 4643. — L'appareil radiculaire de ce numéro, est plongeant, très puissant, riche en chevelu. Ceci explique la vigueur de ce cépage direct, tout au moins les premières années de plantation, même dans des sols compacts et difficiles. Il y a sur les racines des tubérosités phylloxériques, dont certaines sont pénétrantes, avec une cicatrisation se faisant mal. Cependant, ces tubérosités sont peu abondantes. Je connais en Haute-Garonne, en terre moyennement phylloxérante, une plantation ayant onze ans et qui n'a pas dépéri.

J'ai eu l'impression en août 1927, chez M. Villard, dans la Drôme, que le 4643 planté direct en 1913 dépérissait, alors qu'en 1922, il était encore très beau. M. Rudelin a signalé, que chez lui, dans la Vienne, 4643 direct avait périclité entre 7 et 10 ans. Je crois pouvoir conclure cependant, que 4643 peut se planter direct, en sol peu phylloxérant, fertile et sain. Dans tous les cas, il demeure précieux en raison de sa grande vigueur dès le début, pour remplacer les manquants dans les vieilles vignes qui ne sauraient durer plus que lui. Ce numéro supporte de bonne doses de calcaire. On a indiqué qu'il résistait à 30 %. Je l'ai vu légèrement jaunir chez M. de Capella, à 26,6 % de carbonate de chaux très chlorosant.

Seibel 5437. — Je n'ai pas trouvé, à Monlon, beaucoup de tubérosités sur S. 5437, dont l'appareil radiculaire est très puissant, les racines très grosses et charnues. M. Kostow a constaté qu'à Montpellier, les nodosités et les tubérosités étaient rares. Cet hybride, vigoureux, paraît pouvoir être planté direct, dans beaucoup de cas. Je n'ai pas de renseignements sur sa sensibilité à la chlorose.

Seibel 5450, est assez vigoureux et a des racines demi-plongeantes. A Monlon, les tubérosités sont rares et peu pénétrantes.

Il paraît se rapprocher du 5437, pour la résistance phylloxérique.

Seibel 5455 n'a que peu de tubérosités, à Bagnols, mais elles sont plus graves que celles du 5437. Il y a chez M. Villard des 5455 plantés en 1918 et qui sont bien vigoureux. An Congrès des hybrides de Toulouse, en 1928, M .Coulondre a signalé que le 5455 était un des hybrides résistant le mieux direct chez lui, à Lunel (Hérault).

En revanche, il dépérirait direct à l'Ecole de Montpellier, d'après M. Kostow, qui a trouvé sur les racines de ce numéro, des tubérosités peu nombreuses, mais pénétrantes.

En résumé, je pense, que ce cépage peut être planté direct, dans les bonnes terres du Sud-Ouest. Chez M. de Capella, 5455 chlorose un peu à 21,6 % de calcaire.

A propos du *Seibel* 5487, j'avais dit à un Congrès des hybrides de Toulouse, que je n'avais trouvé sur l'appareil radiculaire profond et puissant que des tubérosités peu pénétrantes. Depuis, j'ai eu l'occasion de constater à plusieurs reprises, sur ce cépage, des lésions phylloxériques extrêmement graves. A Monlon, ce cépage direct est très rabougri.

Il est probable, qu'en dehors du Phylloxéra, la surproduction de ce numéro a contribué à son rabougrissement. Quoi qu'il en soit, il me paraît que le 5487 doit régulièrement être greffé.

Seibel 5163 a la réputation d'être bon direct. Cette réputation me paraît exagérée. Il a beaucoup de racines, mais présente un grand nombre de nodosités et de tubérosités. Il est faible direct à Monlon, M. Coulondre a signalé qu'il a du 5163 direct depuis 10 ans, et que ce numéro fléchit et meurt chez lui. Ce cépage qui réussit très bien en Algérie y est souvent planté direct, à tort, me semble-t-il.

Le beau cépage qu'est *S.* 5813 n'est à sa place que dans le Midi à cause de sa tardivité et surtout de sa sensibilité à l'anthracnose. On ne saurait l'y cultiver direct, car ses racines portent des tubérosités abondantes et très pénétrantes.

Seibel 6905 a des tubérosités très fortes et très inquiétantes. Comme on a eu des mécomptes avec lui à la suite de certains greffages, plusieurs viticulteurs encouragés par sa belle vigueur de début, n'ont pas hésité à le planter direct. Je ne pense pas qu'il puisse tenir longtemps direct, sauf dans des situations exceptionnelles. Il ne jaunit pas entre 15 et 20 % de calcaire.

Baco 1 est très piqué par le Phylloxéra. Ses racines portent des tubérosités pénétrantes. Ce n'est pas inquiétant à cause de sa grande vigueur naturelle. Il est possible au contraire que le Phylloxéra permette à Baco 1 de fructifier

plus convenablement. Si je signale sa défaillance, c'est parce qu'on l'a préconisé comme porte-greffe d'autres hybrides. Mes essais de Monlon, montrent nettement que Baco 1 est un mauvais porte-greffe. Sa résistance phylloxérique décroît d'ailleurs à la suite du greffage, ce qui s'explique, étant donné le trouble que cette opération entraîne le plus souvent, et la gêne dans le développement de l'appareil radiculaire qui en résulte.

Baco 1 résiste bien à la chlorose. Il supporterait, dit-on, de 30 à 40 % de carbonate de chaux chlorosant.

Couderc 2 est sensible au Phylloxéra. Sa végétation à Monlon est nettement insuffisante.

Couderc 3 au contraire, est vigoureux. Les nodosités et les tubérosités sont rares. Ce cépage semble résistant, et c'est à juste titre, que même dans le Midi, il est employé direct pour le remplacement des manquants dans les vieilles vignes.

Seibel 5912, qui a tenu longtemps direct à Monlon, commence à fléchir nettement. Ses racines superficielles présentent maintenant de nombreuses tubérosités. Ce cépage dont les racines sont traçantes a d'ailleurs, une vigueur naturelle insuffisante. Il paraît plus sage, si on tient à le cultiver, de le greffer sur des porte-greffes vigoureux plutôt que de le planter franc de pied.

Serbel 4646 ne me paraît pas devoir être cultivé franc de pied, car ses racines, demi-traçantes, portent des tubérosités pénétrantes, se cicatrisant mal et provoquant un affaiblissement très net à Monlon.

Cépages blancs

En ce qui concerne les hybrides blancs, je signale d'abord la nette sensibilité au Phylloxéra du 22 *A de Baco*. Les racines charnues, mais traçantes, de ce cépage, présentent des nodosités et des tubérosités nombreuses et graves. Je pense que le 22 A de Baco doit être greffé dans la plupart des sols.

J'en dirai autant du *S.* 4989, qui à Monlon est, comme le précédent, sans aucune vigueur directe. Il n'a cependant pas la même sensibilité au Phylloxéra que le 22 A.

Le *Seibel* 2653 (Flot d'or) est également très faible direct, à Monlon. Ses racines sont traçantes, avec des tubérosités nombreuses. S. 2653 réagit énergiquement en produisant des barrières de liège protectrices, mais cette réaction est tout de même insuffisante, et je n'hésite pas à conclure que S. 2653 doit être greffé.

Seibel 4986 a des racines plongeantes. C'est un facteur de résistance. Les nodosités sont nombreuses. Les tubérosités sont rares, mais plus pénétrantes que celles du 4643. Chez M. Villard, S. 4986, planté en 1914, tient encore très bien. Il en est de même des 4986 plantés directs chez M. Rouart, à Bagnols, en 1921. Cependant, on a attribué quelques cas de dépérissements de ce cépage, en France, au Phylloxéra. D'après M. Kostow, le 4986 de l'Ecole de Montpellier dépérirait direct, sous l'action de tubérosités pénétrantes.

En somme, la résistance de ce cépage est assez douteuse. Ce n'est pas très grave, car il est bon greffon.

S. 4986 est peu chlorosé chez M. de Capella à 18 % de calcaire facilement attaquable. Au domaine des Cheminières, près de Castelnaudary, il est indemne de chlorose dans un sol renfermant 13,6 % de calcaire chlorosant.

Seibel 4762 a des racines demi plongeantes, avec nodosités et tubérosités rares, mais cependant assez importantes. La cicatrisation de ces tubérosités paraît se faire assez facilement. Il y a, chez M. Villard, des 4762 qui tiennent directs depuis 1911. En bonne terre, à Bagnols, 4762 de 1921 est bien vigoureux, mais en mauvaise terre, à Monlon, il est faible. S. 4762 a une médiocre vigueur naturelle. A cause de cela, malgré sa résistance probable au phylloxéra, ce n'est qu'en bonne terre que l'on pourra le planter direct, dans des régions qui ne sont pas plus phylloxérantes que celle de Toulouse.

Ce cépage jaunit légèrement aux Cheminières, dans un sol renfermant de 13,6 à 16 % de calcaire très chlorosant.

Seibel 4995 a des racines fines, peu ramifiées, traçantes. A Monlon, les nodosités et les tubérosités sont rares. La résistance au phylloxéra paraît assez élevée. Une plantation de 1913 existe chez M. Villard, et est encore vigoureuse. Une autre, de 1918, en terre inférieure des environs de Toulouse, tient très bien aussi. S. 4995 n'est pas chlorosé à 14,4 % de calcaire chez M. de Capella.

Seibel 5213 a des racines légèrement inclinées, plutôt traçantes, mais sa vigueur est très grande. Les tubérosités sont très rares à Monlon. Il semble que 5213 sera un vrai direct, pour le Sud-Ouest. M. Kostow a trouvé, à Montpellier, des tubérosités très pénétrantes sur les grosses racines, mais M. Coulondre a signalé que chez lui, à Lunel, 5213 résistait bien direct depuis dix ans. 5213 est chlorosé chez M. de Capella, à 18,6 % de calcaire facilement attaquable.

Seibel 5409 a de grosses racines, mais elles sont traçantes. Sa vigueur naturelle est bien inférieure à celle du numéro précédent. Les nodosités sont très abondantes, mais les tubérosités rares. Celles-ci ne sont pas très pénétrantes, mais fortes. A cause de la faible vigueur naturelle du 5409, il me paraît prudent de ne l'utiliser que comme greffon. Je connais, en Haute-Garonne, une plantation de 1919 dont la végétation est maintenant bien faible.

Dans la terre de Donadery, près de Castelnaudary, terre dosant, suivant les endroits, de 21 à 27,32 % de calcaire très chlorosant, S. 5409 est vert dans les parties les moins calcaires et légèrement chlorosé dans les autres.

Seibel 5279 m'a paru, dans différents vignobles, moins atteint par le phylloxéra que 5409. Avec sa grande vigueur, 5279 doit pouvoir résister dans plusieurs cas. Cependant, à Monlon, il est peu vigoureux et j'ai observé sur ses jeunes racines des tubérosités importantes. Les nodosités sont nombreuses. M. de Montbrison a chez lui des 5279 francs de pied qui ont quinze ans et qui sont très beaux. Ce cépage a chlorosé très fortement au domaine des Cheminières, à 27,32 % de calcaire chlorosant. A Barbezieux, dans une terre calcaire, superficielle, dans laquelle le Rupestris du Lot et le Malègue 1648-8 ne jaunissent pas, S. 5279 n'a pas résisté, pas plus que S.4681 et B. S. 450.

Seibel 6468 est très vigoureux, mais il y a sur les principales racines des tubérosités nombreuses et pénétrantes qui sont fort inquiétantes.

La vigueur du 6468 semble lui permettre la formation suffisamment hâtive de barrières de liège protectrices, mais la gravité des lésions phylloxériques est telle que je doute beaucoup de sa résistance. S. 6468 n'est pas chlorosé à 14,4 % de calcaire chez M. de Capella.

Je me propose de continuer l'étude de la résistance phylloxérique des hybrides. Je voudrais aussi continuer celle de la résistance au calcaire.

Pour cette dernière, j'ai besoin du concours de mes lecteurs. Je voudrais que ceux qui, parmi eux, ont des plantations de directs en terre plus ou moins calcaire, m'adressent, en même temps que leurs observations sur la façon dont se comportent au point de vue de la chlorose les cépages qu'ils cultivent, des échantillons de leur terre. J'effectuerai le dosage de calcaire de ces terres, et on pourrait ainsi, en multipliant les observations, arriver à établir assez rapidement une gamme de résistance.

Louis Rives,

Maître de conférences d'Agriculture à la Faculté des Sciences ; Professeur à l'Institut agricole de l'Université de Toulouse.

ACTUALITÉS

Loi modifiant les droits de douane applicables aux moûts de vendange et aux vins autres que les vins de liqueur et assimilés. — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Relèvement des droits de douane sur les vins (E. G.). — La dénonciation de l'accord franco-grec (H. J.). — La question de l'exportation des raisins de table (H. J.). — Vœu du Syndicat professionnel des fabricants d'engrais du Midi. — Société centrale d'agriculture de l'Hérault — Ligue nationale de propagande pour le vin de France. — Concours général agricole de Toulouse.

Loi modifiant les droits de douane applicables aux moûts de vendange et aux vins autres que les vins de liqueur et assimilés. — Le Sénat et la Chambre des députés ont adopté,

Le Président de la République française promulgue la loi dont la teneur suit :

Art. 1er. — Le tarif des douanes d'entrée est modifié conformément au tableau annexé à la présente loi.

Art. 2. — Par application d'accords commerciaux conclus ou à conclure, le Gouvernement est autorisé, par décrets rendus sur la proposition des ministres de l'Agriculture, du Commerce et de l'Industrie, des Affaires étrangères et du Budget, à accorder, en ce qui concerne les vins repris sous le n° 171 *bis*, moyennant des avantages corrélatifs et dans la limite de contingents, des réductions de droits qui ne pourront en aucun cas ramener la taxe exigible au-dessous des droits fixés par les lois du 2 mars 1928 et du 2 avril 1928.

Art. 3. — Ces décrets devront comprendre une disposition prévoyant, en cas d'application de dispositions législatives comportant une restriction au libre droit de disposer de tout ou partie de la récolte, une réduction automatique des contingents dans une proportion égale à celle imposée aux viticulteurs français.

Art. 4. — Les décrets portant concession de ces contingents devront être soumis à la ratification du Parlement dans les cinq jours qui suivront leur publication ou, si la Chambre des députés est en vacances ou ne siège pas, à la première séance qu'elle tiendra.

Art. 5. — La date de la mise en application du tarif prévu à l'article 1er de la présente loi sera fixée par décret contresigné par les ministres de l'Agriculture, du Commerce et de l'Industrie, des Affaires étrangères et du Budget.

TABLEAU ANNEXE

Note générale. — Les notes et renvois concernant les produits visés ci-après sont maintenus sans modification dans leur texte actuel.

NUMÉROS DU TARIF	DÉSIGNATION DES MARCHANDISES				UNITÉ DE PERCEPTION	TARIF général.	TARIF minimum.
171	Moûts de vendange et jus de raisin frais non fermentés ou partiellement fermentés, mutés autrement qu'à l'alcool ou non mutés, même pasteurisés.....	Importés autrement qu'en bouteilles, flacons, cruchons et contenants analogues.....	Jusqu'à 12 degrés d'alcool en puissance ou d'alcool acquis et en puissance.		L hectolitre de liquide.	336	84
			12 degrés 1/10e et plus d'alcool en puissance ou d'alcool acquis et en puissance..	Sur les 12 premiers degrés.	Idem.	336	84
				En sus sur l'alcool au-dessus de 12 degrés.	Par degré et par hectolitre.	Droit de douane égal au montant du droit de consommation sur l'alcool.	
		Importés en bouteilles, flacons, cruchons et contenants analogues.			100 kilogr. brut.	612	153
171 *bis*	Vins (autres que les vins de liqueur et assimilés) provenant exclusivement de la fermentation des raisins frais ou du jus de raisins frais.....	Importés autrement qu'en flasques, bouteilles, flacons, cruchons et contenants analogues titrant en alcool acquis...	Jusqu'à 12 degrés.....		L'hectolitre de liquide	336	84
			12 degrés 1/10e et plus.....	Sur les 12 premiers degrés.	Idem.	336	84
				En sus pour chaque degré ou fraction de degré au-dessus de 12 degrés.	Idem.	Droit de douane égal au montant du droit de consommation de l'alcool.	
		Importés en flasques d'une capacité de.....	2 litres environ.....		100 kilogr. (poids brut diminué de 20 p. 100)	672	168
			Moins de 2 litres.....		100 kilogr. (poids brut diminué de 25 p. 100).	704	176
		Importés en bouteilles, flacons, cruchons et contenants analogues.....	Vins mousseux.....		100 kilogr. brut	712	178
			Vins autres que mousseux.		Idem.	976	244

La présente loi, délibérée et adoptée par le Sénat et par la Chambre des députés, sera exécutée comme loi de l'Etat.

Fait à Paris, le 31 mars 1931.

Gaston Doumergue.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Nous avons toujours des temps variables et des pluies trop fréquentes, qui risquent de provoquer des invasions de Mildiou, si une période sèche ne persiste pas pendant quelque temps.

Les dernières pluies n'ont pas eu, heureusement, une longue durée dans notre région ; mais, pour le peu de temps que l'eau est tombée, des ravinements, des éboulements de murs et des glissements de terre se sont produits, parce que le sous-sol était saturé.

Dans une partie de l'Aude et de l'Hérault, la grêle est tombée en abondance, couvrant le sol de plusieurs centimètres d'épaisseur. L'Hérault et l'Orb ont un peu débordé.

Dans le Bitterois et le Saint-Ponais, il y a eu quelques dégâts. Des ponts ont été emportés et quelques vieilles maisons se sont effondrées.

La grêle n'a pas occasionné beaucoup de dégâts au vignoble, parce que les bourgeons étaient encore dans le coton. Ceux des cépages précoces, qui s'étaient un peu développés, ont bien été détruits en partie, mais les contre-bourgeons se développeront, ainsi que les bourrillons de la base des coursons.

Immédiatement après les orages, on a promis à tout le monde des secours ; bien entendu, avec l'argent des contribuables.

Si on distribue ces secours comme on l'a fait pour les sinistrés des orages de l'année dernière, il y aura beaucoup d'argent gaspillé, malgré des commissions nommées. Nous pourrions citer des cas typiques, montrant la mauvaise distribution de ces secours.

Quant créera-t-on la Caisse de secours agricoles contre les calamités publiques ? Caisse alimentée par une contribution annuelle des intéressés et une petite subvention de l'Etat.

Dans chaque commune, il y aurait une commission nommée par les agriculteurs eux-mêmes, qui fixerait les secours à accorder à chacun, après vérification des sinistres.

On se passerait ainsi du conseil municipal, assemblée trop politique, et des autres élus, trop enclins à servir leurs électeurs.

Chaque fois qu'on fait distribuer des secours par des élus, la surenchère électorale domine, au détriment de l'intérêt général ; des gaspillages se produisent et des injustices mécontentent.

La commission communale se montrerait d'autant plus sévère et juste qu'elle défendrait les fonds des agriculteurs eux-mêmes. On ne verrait plus certains représentants du peuple, à l'affût de tout ce qui peut leur servir de réclame électorale, profiter des calamités pour parcourir les campagnes et faire des promesses à tout le monde.

Espérons que la température deviendra plus régulière et que nous n'aurons pas à lutter contre les maladies cryptogamiques. Ce serait désolant, et les viticulteurs se décourageraient, s'il fallait recommencer le travail de l'année dernière.

Déjà les chenilles bourrues et les escargots donnent assez de peine pour les ramasser. On repasse plusieurs fois dans les mêmes vignes et on en trouve toujours qui dévorent les bourgeons naissants. Une température chaude, activant la végétation, pourra seule sauver la récolte.

Espérons que d'autres insectes, comme l'altise, ne seront pas abondants.

Les labours ont été arrêtés par les dernières pluies, qui ont fait séjourner l'eau pendant plusieurs jours à la surface du sol de beaucoup de terrains.

Tout le personnel de la campagne a continué à être occupé au ramassage des ravageurs.

Les greffages continuent et ne sont pas encore terminés parce qu'ils ont été suspendus à cause des pluies.

Beaucoup de sarments destinés à fournir les greffons étaient conservés dans l'eau. Ils ont leurs bourgeons développés, ce qui ne favorise pas la réussite du greffage. Si on les avait conservés dans le sable, comme nous l'avons indiqué au moment de leur séparation des ceps, ils pourraient attendre les greffages, en retard par la force des choses.

Maintenant, c'est trop tard pour les fumures. On fera bien d'attendre après la récolte prochaine pour employer les fumiers, qu'on soignera afin d'éviter le plus possible la déperdition des éléments fertilisants.

Les viticulteurs qui n'ont pas fait les fumures en temps voulu ne sont pas excusables, parce que, dans notre région, nous avons eu un hiver sans pluies, qui a favorisé tous les travaux de culture des vignes.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles, tenus tous les jours de la semaine dans les villes des centres viticoles du Languedoc, n'ont pas été très animés pendant la période de Pâques.

Malgré le relèvement des droits de douane à 84 francs depuis le 1er avril sur les vins étrangers, le marché des vins n'a pas fait de mouvement.

Les cours n'ont pas varié et restent toujours, pour les vins de pays, entre 14 fr. 50 et 18 francs le degré, suivant qualité et couleur.

Les propriétaires qui ont attendu jusqu'à maintenant veulent laisser passer la période critique des gelées avant de mettre leur vin en vente. De plus, ils pensent que le relèvement des droits de douane sur les vins étrangers produira son effet dans peu de temps.

Malheureusement, beaucoup de vins importés ont été dédouanés avant l'application des nouveaux tarifs. Ils pèseront encore pendant quelque temps sur le marché.

Nous estimons que les vins de 9° et au-dessus, bien constitués et de bonne tenue, ne diminueront pas ; mais nous ne croyons pas à une hausse sensible, à moins d'intempéries et de maladies cryptogamiques.

Le relèvement des droits pour les vins étrangers a été bien accueilli par les viticulteurs français. Le Gouvernement accorde plus facilement ce qui peut alimenter la caisse du ministère des Finances que ce qui est susceptible de diminuer la rentrée des fonds. (On voit tant de dépenses inutiles, depuis quelque temps !) On n'accordera pas aussi facilement la diminution des droits de circulation, qui sont excessifs (15 francs par hecto). On ne supprimera pas de sitôt les taxes d'Etat sur les transports. Pourtant, si on veut favoriser la consommation du vin, sans ruiner le viticulteur, il faut arriver à pouvoir donner le vin au consommateur à un prix raisonnable.

Les journaux politiques locaux ont parlé, ces jours derniers, du vin dans les cafés. On a fait des raisonnements plus ou moins justes. La seule entrave du service des vins dans les cafés, même de notre région, c'est la licence spéciale qu'il faut au cafetier qui veut servir du vin, et la visite fréquente des agents des fraudes.

Nous avons déjà dit, dans une de nos précédentes communications, que beaucoup de cafetiers avaient supprimé la vente du vin depuis la loi du 1er janvier 1930 et les décrets de juillet de la même année, qui exposent les marchands de vins à des procès fréquents. Nos parlementaires veulent montrer qu'ils font quelque chose pour les viticulteurs ; ils compliquent et embrouillent la situation. La C. G. V., qui avait bien débuté après 1907, n'a pas été à la hauteur de sa tâche par la suite, parce qu'elle s'est laissée endormir par les politiciens.

En ce moment, une polémique encombre les journaux régionaux au sujet de la libre distillation des vins et du vinage.

La C. G. V. est contre la libre distillation du vin et le vinage, tandis que l'Association pour la Défense du Vin, qui a son siège à Nîmes, défend le droit des bouilleurs de cru et préconise le vinage pour remonter les vins à faible degré.

Nous répétons que, pour sauver la viticulture française, il faut que toutes les associations viticoles se mettent d'accord sur quelques points principaux. Que les polémiques cessent entre elles et qu'on n'éparpille pas les efforts sur des questions trop nombreuses. — E. F.

Relèvement des droits de douane sur les vins. — A la suite du relèvement des droits de douane sur les vins, ayant demandé si des dispositions transitoires étaient prévues, la Chambre de Commerce de Perpignan a reçu de la Direction générale des Douanes le télégramme suivant :

« Administration Douanes, saisie des difficultés provoquées par application « aux marchandises en cours de route des nouveaux droits sur les moûts et les « vins, suivant loi et décret du 31 mars, publiés *Officiel* du 1er avril, précise « que le Service ne peut percevoir nouveaux droits qu'à partir du 1er avril.

« Administration signale que la procédure du cadenas, prévue par article 11 « (lois de douanes), et qui prévoit une disposition transitoire, n'a pas été appli- « quée en la circonstance.

« La loi et le décret du 31 mars, qui ne contiennent aucune disposition rela- « tive aux envois en cours de route, ont été mis en vigueur par promulgation « hâtée et sont applicables à toutes déclarations déposées le 1er avril.

« Service Douanes, chargé assurer exécution, ne peut apporter aucun tempé- « rament à l'application de cette règle. » — E. G.

La dénonciation de l'accord franco-grec. — Le *Journal officiel* du 20 mars dernier publie un avis aux exportateurs, relatif à la dénonciation de l'accord franco-grec du 11 mars 1929 et de l'arrangement du 18 mars 1930.

Ces accords viendront donc à expiration le 17 avril 1931 ; toutefois, en procédant à cette dénonciation, le Gouvernement hellénique a exprimé l'espoir qu'un accord interviendrait d'ici le 17 avril, à la satisfaction des deux parties.

Des négociations sont déjà engagées à Paris à cet effet. Il y a lieu de penser, du reste, que si, tout en étant en bonne voie, les pourparlers n'avaient pas abouti avant le 17 avril, le *statu quo* serait maintenu pendant le temps nécessaire pour permettre la conclusion de la négociation et pour éviter toute interruption dans les relations commerciales entre les deux pays. — H. J.

La question de l'exportation des raisins de table. — Le Comité régional des Conseillers du Commerce extérieur (Xe région économique), dans sa séance du 10 février dernier, a émis différents vœux ayant trait à la question de l'exportation des raisins de table.

Il a signalé, notamment, qu'en vue d'une crise viticole toujours à craindre, il importerait de transformer une partie du vignoble à raisin de cuve en vignoble à raisin de table.

D'autre part, il a estimé que les droits de douane frappant les raisins français en Belgique, en Danemark, en Suède, en Norvège, en Finlande, étaient abusifs, et qu'il y aurait intérêt à engager des pourparlers avec ces différents pays.

En vue de la création de nouveaux débouchés pour cette culture, il importerait, a-t-il pensé, de créer des champs d'expérience et d'envoyer des missions dans la province d'Alméria, en Espagne, pour y étudier la culture et l'emballage des raisins « Alméria ».

Il faudrait aussi obtenir des compagnies de chemins de fer français qu'elles réduisent les tarifs de transports sur ces produits et leur accordent des avantages analogues à ceux dont ils bénéficient dans des pays comme l'Italie, par exemple.

Enfin, il y aurait intérêt, pour l'ouverture de nouveaux débouchés dans cette culture, qu'il soit procédé, dans les régions intéressées, à l'étude de la langue allemande, notamment en Provence (Châteaurenard, Cavaillon, Avignon, Le Thor). — H. J.

Vœu du Syndicat Professionnel des Fabricants d'Engrais du Midi. — Le Syndicat Professionnel des Fabricants d'Engrais du Midi, réuni en Assemblée générale le 26 février 1931, dans la salle de la Société pour la Défense du Commerce et de l'Industrie, 29, La Canebière, à Marseille,

Considérant qu'une augmentation du coût des transports d'engrais et produits chimiques et organiques destinés à l'agriculture, dont la tarification est déjà très élevée et compliquée, serait de nature à nuire aux intérêts des agriculteurs et de leurs fournisseurs ;

Considérant d'autre part qu'un abaissement et une simplification de ces tarifs

permettraient aux Compagnies de chemins de fer de récupérer les tonnages très importants que leur enlève actuellement le camionnage automobile sur route, et d'augmenter ainsi très largement leurs recettes ;

Considérant, en outre, qu'une diminution des tarifs de transport est de nature à faire baisser le coût de la vie familiale, doit être prise spécialement en considération à l'heure actuelle :

Emet le vœu que les Pouvoirs publics s'opposent à toute augmentation ; demandent au contraire une diminution et une simplification des tarifs en vigueur,

Et fait appel à MM. les parlementaires de la région pour défendre les intérêts des agriculteurs et des consommateurs.

Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault. — Concours d'appareils à sulfater. — L'extraordinaire envergure de l'invasion de Mildiou qui a caractérisé la campagne viticole de 1929-1930 a mis en lumière l'importance qui s'attache à ce que les viticulteurs soient pourvus, pour l'épandage des produits anticryptogamiques, d'appareils répondant exactement aux nécessités de la lutte contre le redoutable parasite.

La Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault a donc songé à attirer l'attention des constructeurs sur ce point, à leur demander d'intensifier leurs efforts pour perfectionner l'outillage actuel qui, cette année, s'est souvent montré insuffisamment adapté aux exigences d'une défense continue contre des attaques répétées et, enfin, à encourager ces efforts par l'attribution d'importantes récompenses morales et matérielles, chaque fois que le résultat atteint lui aura paru particulièrement méritoire.

Dans ce but, la Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault a organisé, pour la première semaine de juin 1931, un concours de pulvérisateurs, poudreuses, pulvérisateurs-poudreuses et appareils accessoires.

Les appareils de tous les types et de tous les modèles seront acceptés et essayés. La plus large initiative est laissée aux constructeurs. Le jury examinera avec le plus grand intérêt toutes les nouveautés techniques qui lui seront présentées.

Les constructeurs d'appareils qui désireraient participer à ce concours et qui n'auraient pas reçu le règlement, sont priés de le demander au siège, 17, rue Maguelone, à Montpellier.

Ligue Nationale de Propagande pour le Vin de France. — La L. N. P. V. F. devant participer au Congrès de l'Alimentation humaine et de l'Art culinaire aux Colonies, qui aura lieu au cours de l'Exposition coloniale de Paris, elle se tient à la disposition de tous ses adhérents, producteurs ou commerçants, pour les renseigner sur cette manifestation. Elle facilitera leur propagande personnelle. Toutes les indications peuvent leur être données gratuitement sur la manière dont ils pourront faire déguster leurs produits.

Concours régional agricole de Toulouse. — C'est du mercredi 22 au dimanche 26 avril prochain que se tiendra, sur le cours Dillon et la prairie des Filtres, cette importante manifestation.

On sait que la capitale du Languedoc est un centre agricole incontesté. Elle ne peut donc que connaître un succès certain dans ses assises annuelles de l'activité rurale.

Cette fois encore, diverses améliorations seront apportées dans l'édification des stands, les abris pour les animaux, les services administratifs. Le nombre considérable d'engagements assurera une ampleur accrue.

Tracteurs, moteurs, machines de culture et de récolte, démonstrations pratiques de tracteurs maraîchers marqueront les progrès réalisés dans le génie rural ; des sujets sélectionnés des espèces bovines, ovines, porcines, animaux de basse-cour retiendront l'attention des éleveurs.

Enfin, les diverses branches connexes : produits utiles à l'agriculture, horticulture, floriculture, sériciculture, apiculture, sylviculture figureront aussi à ce concours, dont le succès est assuré et qui attirera, nous en sommes convaincus, des visiteurs de tout le grand Sud-Ouest.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 190 à 200 francs ; 9°, 210 à 220 fr. ; 10°, 230 à 240 fr. ; Corbières 11°, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 255 fr. et au-dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, ivrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, de 245 fr. et au-dessus ; Vin rouge ordinaire de 9° 260 fr. et au-dessus ; Vin rouge 10°, 280 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 285 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 305 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 630 fr. à 660 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 690 fr. Picolo, 680 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 70 à 3 fr. ». Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. 20.

BORDEAUX. — Vins rouges 1929, 1ers crus Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.500 à 5.500. Graves 1ers crus, de 4.500 à 5.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.500 fr. le tonneau de 900 litres. Vins blancs 1929, 1re Graves supérieurs, 4.200 à 4.800 fr. Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 600 à 675 fr. Mâconnais, 500 à 550 fr. ; blancs, 900 à 1.100 fr. Mâcon, 1res côtes, 800 à 900 fr. Beaujolais, de 750 à 850 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, de 330 à 430 francs. Vins blancs de Blois, 300 à 400 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 700 à 800 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 16 à 18 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 20 à 23 fr. le degré Rouges 1930, » fr. le degré. Noahs, 300 à 600 fr. les 225 litres, suivant degré et qualité.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1930, 750 à 850 fr. ; Gros plants, de 375 fr. à 450 fr. Noah, de 250 à 325 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1929 : Rouge, de 12 fr. 50 à 14 fr. » le degré. Vins blancs, de rouges, 12 fr. 75 à 14 fr. » le degré. Blancs de blancs, de 14 fr. » à 15 fr. » le degré. Vins pour la distillerie, 10 francs. Trois-six de marc v., de 1.060 à 1.070 fr. les 100°. Rectifié extra neutre, de 1.170 à 1.200 fr.

MIDI. — *Nîmes (30 mars 1931).* — *Cote officielle :* Vins rouges, de 15 fr. » à 16 fr. 50 le degré. Costières, de » fr. » à » fr. » le degré logé. Vins blancs, de » fr. » à » fr. » le degré logé. Clairettes, de » à » fr. le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six de vin 86°, de » à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à » fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (8 avril). — Vins rouges, enlèvement immédiat, de 14 fr. » à 18 fr. 50 le degré. Vins logés vieux et nouveaux, de » fr. » à » fr. » le degré. Rosé, de » à » fr. Blanc de Blanc, de » à » fr. le degré. Esprit de vin à 86°, » fr. à » fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. les 100°. Marc 52°, de » fr. à » fr. Esprit de marc à 86°, de » à » fr.

Béziers (11 avril). — Vins rouges 1930, de 17 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré, enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de » fr. » à » fr. le degré. Blanc, » fr. » à » fr. » le degré.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 12 avril 1931, 17 fr. » à 18 fr. » le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (11 avril 1931). — 16 fr. » à 17 fr. le degré, selon degré et délai de retiraison.

Carcassonne (11 avril). — Récolte 1930, de 15 fr. 50 à 18 fr. » le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux : H.-Rhin, de 220 à 240 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 220 fr. ; 1929, H.-Rhin, de 280 à 340 fr. ; B.-Rhin, de 260 à 320 fr. — Vins blancs, supérieurs 1929 : H.-Rhin, de 280 à 340 fr. ; B.-Rhin, 280 à 320 fr. Vieux 1928 : » à », B.-Rhin » à ». Vins blancs fins 1929, » à » ; B.-Rhin » à » ; vieux H.-Rhin » à » ; B.-Rhin » à ». Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.450 fr. ; Kirsch, 2.000 fr. ; Mirabelle, 1.900 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 181 fr. 50 à 183 fr. 50; orges, 75 fr. » à 85 fr.; escourgeons, 68 fr. à 70 fr.; maïs, 83 fr. » à 85 fr.; riz, 165 fr.; seigle, 72 fr. à 88 fr.; sarrasin, 98 fr. » à 101 fr.; avoines, 80 fr. » à 92 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 87 fr. 20 à » fr. ». Buenos-Ayres, 36 fr. 04 à » ». Chicago, 78 fr. 10. — Sons, 55 fr. à 60 fr. — Recoupettes, de 39 à 46 fr.; remoulages, de 60 à 85 fr. — **Semences** : Blés, » à » fr. »; avoines, » à » fr.; » à » ; seigles, » fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, 230 à 340 fr. — Hollande commune, de 120 à 150 fr.; jaune ronde, de 85 fr. à 95 fr.; Saucisse rouge de Bretagne, de 120 fr. à 150 fr.; Saint-Malo, 90 fr. à 100 fr.; Rosa, 150 fr. à 160 fr. Sterling, de 120 à 140 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 120 fr. à 155 fr.; paille d'avoine, de 125 fr. à 160 fr.; paille de seigle, 125 fr. à 160 fr.; luzerne, 270 fr. à 300 fr.; foin, 255 fr. à 295 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet du Nord, de 450 à 500 fr.; trèfles violet du Midi, de 465 à 500 fr.; Féveroles, de 102 à 105 fr.; luzerne, de 700 à 800 fr.; sainfoin, 210 à 220 fr.; vesces, » fr. à » fr.; vescillons, » à » fr.; millet blanc de Vendée et du Midi, » à » fr.; roux, » à » fr., jaune, » à » fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 100 fr. »; d'arachide blanc extra, 88 fr. à fr.; Coprah, 67 fr.; Arachides courant, 71 fr. »

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 208 fr. » à 208 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. 50 à 22 fr. ». — Veaux, 5 fr. 50 à 19 fr. 50. — Moutons, 4 fr. 50 à 34 fr. ». — Demi-Porc, 9 fr. 80 à 10 fr. 80. — Longe, de 10 fr. » à 16 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 17 fr. »; sulfate de potasse (1) 46 %, 95 fr. 30; chlorure de potassium, 49 %, 69 fr. 60; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 111 fr. » à 117 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 95 fr. 50 à 103 fr. les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 113 fr. » à 118 fr. »; *Engrais phosphatés* : Basiphosphate (22 % acide phosphorique soluble) citrate, ». — Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 33 fr. 75 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 50. — **Phosphates Pilon**, 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 115 à 118 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité. **Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux**, 260 fr. 100 kgs; neige, 267 f. 50 **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte) En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : — Châtaignes, de » fr. à » fr. — Noix, de 350 fr. » à 750 fr. ». — Poires de choix, de 800 à 1.400 fr. — Poires communes, de 250 à 450 fr. — Pommes de choix, de 600 fr. à 1.200 fr.; communes, de 200 à 400 fr. — Citrons, de 200 fr. à 320 fr. — Bananes, de 425 fr. à 550 fr. les 100 kilos. — Figues sèches d'Algérie, de 250 fr. à 320 fr. — Choux verts, 200 à 300 fr. le 100. — Choux-fleurs, 150 à 400 fr. le cent. — Tomates d'Algérie, de » à » fr. — Laitues du Midi, de 80 à 150 fr. le cent. — Haricots verts, de 700 à 1.600 fr. — Artichauts d'Espagne, de 55 à 60 fr. — Endives françaises, de » à » fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.